Scheda tecnica

Luca Ricci
Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Denominazione	**Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry**
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Perlage	Bollicine sottili e numerose
Spuma	Sontuosa e spessa
Profumo	Generoso, dai sentori di frutta a pasta bianca, fiori di acacia e glicine
Gusto	Si rivela elegante e cristallino. La coinvolgente piacevolezza accompagna il sorso, rivelandone un perfetto equilibrio

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	15 gr/lt
Pressione	5 atm

2023 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

Abbinamenti: Cucina di mare, crostacei, risotti con erbe primaverili e formaggi freschi.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt.

Luca Ricci
Azienda Agricola